fiche technique

cuisine

Bacnet 7

Détergent désinfectant alimentaire.

C'est un nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé.
Il peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.
Améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.
Bactéricide : NFT 72301 à 1%, EN 1040 à 0.25 % et EN 1276 sur Escherichia coli, Enterococcus hirae et Staphylococcus aureus à 0.5% en conditions de propreté et de saleté.
Fongicide : EN 1275 sur le Candida albicans.
Actif selon la norme EN 1040 sur Listeria monocytogenes et Salmonella enterica à 0.25 %.
Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 9800549 pour le traitement bactéricide à 1%.

Mode d'emploi

Nettoyage des sols et surfaces : Diluer de 0.5 à 1 %, étendre la solution, laisser agir au minimum 5 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Désinfection (sur surface rincée ou nettoyée) : Diluer de 1 à 2%, étendre la solution, laisser agir au minimum 5 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Nettoyage du matériel et des ustensiles : Remplir un bac d'eau chaude (40 à 50 °C). Verser à raison de 5g/l d'eau ou à l'aide de notre centrale de dosage CDM 2000. Eliminer les déchets les plus importants des pièces à nettoyer. Laisser tremper 5 à 10 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire et laisser sécher par égouttage.

Précautions d'utilisation

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits ou à une température supérieure à 50 °C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Stocker à l'abri du gel.
Port de gants recommandé en cas d'utilisation prolongée.
Eviter les projections oculaires et le contact prolongé avec l'épiderme.

Données techniques

Aspect : liquide limpide — pH à 1 % : 7,5 — Densité : 0.99

Législation :

- Sécurité : risque de lésions oculaires graves. Risques d'effets irritants pour la peau. Peut déclencher une réaction allergique. Très toxique pour les organismes aquatiques. En utilisation normale, le produit dilué ne présente aucun danger pour la peau selon la Directive dite "toutes préparations" 1999/45/CE et ses adaptations.
- Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le *personnel médical.*
- Protection de l'environnement :
Biodégradabilité finale en aérobie d'au moins 60% dans les 28 jours. Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.
- Produit biocide : TP 4
Substances actives biocides : - chlorure de didecyldimethyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 50g/l - éthanol, CAS : 64-17-5, 22,2 g/l propane-2-ol, CAS : 67-63-0, 20,2 g/l.
- Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Emballage : carton de 4 bidons de 5 litres.

23/02/09 Ind. 9

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

Copien

CONTACT ALIMENTAIRE — Hygiène professionnel HACCP

USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT POUR

EYREIN industrie
Z.I. La Croix-St-Pierre
19800 EYREIN
Tél. **05 55 27 65 27**
Fax 05 55 27 66 08

Bacnet 7

Détergent désinfectant alimentaire

Propriétés microbiologiques

Norme	Souches	Conditions d'essai	% Efficacité
EN 1040 *Bactéricide*	*Pseudomonas aeruginosa* *Staphylococcus aureus*	*Température : 20°C* *Temps de contact : 5 min*	*0,25%*
EN 1040 *Bactéricide*	*Listeria monocytogenes*	*Température : 20°C* *Temps de contact : 5 min*	*0,25%*
EN 1040 *Bactéricide*	*Salmonella enterica* *serotype enteridis*	*Température : 20°C* *Temps de contact : 5 min*	*0,25%*
EN 1276 *en conditions de propreté* *Bactéricide*	*Escherichia coli* *Enterococcus hirae* *Staphylococcus aureus*	*Température : 20°C* *Temps de contact : 5 min* *En présence d'eau dure : 30° TH* *Substance interférente : albumine bovine 0,3g/l*	*0,5%*
EN 1276 *en conditions de saleté* *Bactéricide*	*Escherichia coli* *Enterococcus hirae* *Staphylococcus aureus*	*Température : 20°C* *Temps de contact : 5 min* *En présence d'eau dure : 30° TH* *Substance interférente : albumine bovine 3g/l*	*0,5%*
EN 1275 *Fongicide*	*Candida albicans*	*Température : 20°C* *Temps de contact : 15 min*	*0,25%*
NFT 72-301 *Bactéricide*	*Pseudomonas aeruginosa* *Escherichia coli* *Enterococcus hirae* *Staphylococcus aureus* *Lactobacillus plantarum*	*Température : 20°C* *Temps de contact : 5 min* *En présence d'eau dure : 30° TH*	*1% sur Pseudomonas aeruginosa* *0,5% sur Escherichia coli, Enterococcus hirae Staphylococcus aureus et Lactobacillus plantarum*